

CF + BELMAR

Classé Vin d'Exception

Au Guide Hachette
dès son 1er millésime 2020

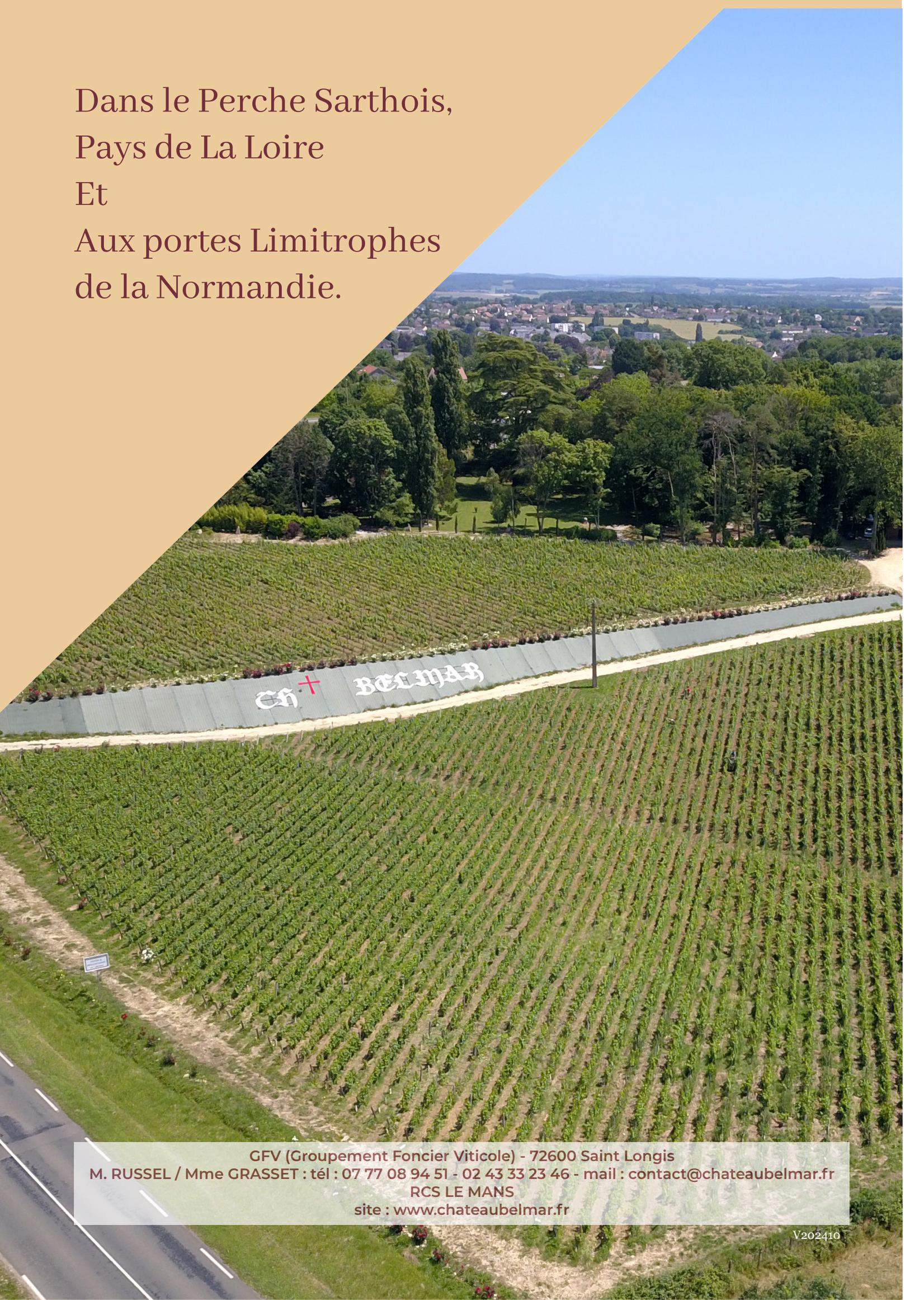


Terroir de 160 millions d'années fossilisé marin

Groupements Fonciers Viticoles
Ouvert aux investisseurs

Un vrai et bel outil de placement

Dans le Perche Sarthois,
Pays de La Loire
Et
Aux portes Limitrophes
de la Normandie.



GFV (Groupement Foncier Viticole) - 72600 Saint Longis
M. RUSSEL / Mme GRASSET : tél : 07 77 08 94 51 - 02 43 33 23 46 - mail : contact@chateaubelmar.fr
RCS LE MANS
site : www.chateaubelmar.fr

3 SOLUTIONS D'INVESTISSEMENT POUR NOS GRANDS VINS

1°) GFV Château Belmar (clos)(liste d'attente)
(Groupement Foncier Viticole)

CS⁺ BELMAR (Chardonnay & Pinot Noir)

IGP Val de Loire. Seul IGP Sarthe. Mise au Domaine.

(Accès avec conditions particulières)

2°) GFV Massif de Perseigne (ouvert)
(Groupement Foncier Viticole)

CS⁺ BELMAR (Merlot - Cabernet-Franc)

IGP Val de Loire. Seul IGP Sarthe. Mise au Domaine.

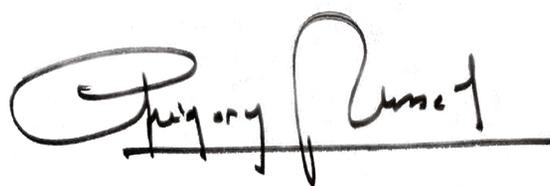
3°) GFV du Perche (ouvert)

(Groupement Foncier Viticole)

CS⁺ BELMAR (Chenin, Chardonnay, Pinot Noir)

IGP Val de Loire. Seul IGP Sarthe. Mise au Domaine.

Et une seule signature



Son fondateur Grégory Russel,
toute son équipe & ses associés.

CH + BELMAR

**Classé aussi vin d'exception par le Guide Hachette des Vins 2024
comme... La Romanée Conti. (100 % Pinot Noir)**

IGP Val de Loire - Sarthe

*(Les millésimes 2022 sont en cours de notation dans les guides connus). Nous attendons
des notations remarquables...*



**Chardonnay
Millésime 2022**

**Pinot Noir
Millésime 2022**

**Rosé
1er Millésime 2023**

1°) GFV Château Belmar

Vignoble historique

Cht Belmar Chardonnay & Pinot Noir IGP Val de Loire - Sarthe

Localisation

Le domaine Château Belmar est un nouveau vignoble situé en Sarthe, Pays de la Loire, dans le Perche et limitrophe à la Normandie. Le terroir se situe à Saint Longis.

Ce vignoble est l'oeuvre de M. Grégory Russel, fondateur du Domaine Château Belmar.

Plantation

La plantation commença fin 2016. La densité de plantation est de 9 000 à 11 000 pieds par hectare. Le vignoble est exposé sud, sud-ouest. Le cahier des charges a été calqué sur l'INAO Montrachet.

Le premier millésime est celui de 2019 pour le chardonnay qui a été dégusté par le champion du monde en sommellerie (2007) et qui lui a attribué la note de 93/100 (voir vidéo YouTube Château Belmar).

Pour le pinot noir, le premier millésime est 2020. Ces performances sont hors-normes pour des premiers millésimes. Il a été récompensé par le Guide Hachette des Vins 2024 par 3 étoiles avec la mention – vin d'exception. (Seuls 20 vins 100 % pinot noir ont reçu cette suprême distinction dont la Romanée Conti).

Terroir

Ce terroir d'exception a été identifié comme équivalent aux grands crus de Bourgogne. Période éocène de 160 millions d'années, argilo-calcaire avec coquillage fossilisés sur chaque caillou. La climatologie est très particulière avec un micro climat semi continental.

Le Domaine Château Belmar est le vignoble le plus élevé en altitude des Pays de Loire à 160 – 220 mètres et en coteaux à 10%; dans un couloir aérien constant qui limite de façon drastique toute prolifération de maladie.

Récolte - Elevage

Les vendanges sont manuelles avec tris successifs jusqu'à 4 fois les années compliquées. Le chai est de toute beauté; gravitaire sur 4 niveaux. Le pressoir est rare avec cuverie en inox thermorégulée. La pompe n'est pas utilisée. La vinification se réalise sous inox et l'élevage en barriques s'établit au sous-sol dans une cave ancestrale et climatisée.



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

GUIDE HACHETTE DES VINS 2024

Le Guide Hachette des Vins certifie que le vin suivant :

Château Belmar
Sarthe Pinot noir
2020

Le Centre
IGP Val de Loire
rouge tranquille
a reçu

3 étoiles

dans le Guide Hachette édition 2024



L'avis du Guide Hachette des Vins

Une entrée en fanfare pour ce Domaine avec cette cuvée des plus confidentielles, et c'est bien là son seul défaut. Un vin né de toutes jeunes vignes de 6 ans dont on aime la robe intense et sombre comme le nez très expressif de fruits noirs sur fond de boisé toasté et torréfié. La bouche est au diapason : de la densité, du volume, de la puissance, mais aussi une belle fraîcheur et des tanins soyeux qui ajoutent à son côté caressant. On met en cave.

Le Guide Hachette des Vins

2°) GFV Massif de Perseigne

Cht Belmar Merlot IGP Val de Loire - Sarthe

- **Partie 1**

Présentation du GFV Massif de Perseigne et son étude financière.

- **Partie 2**

*Situation géographique et les études de sols (pédologie) (Concernent les vins **CH⁺ BELMAR** Merlot & Cabernet-Franc).
Comparatif avec d'autres terroirs.*

Un placement premium pour les personnes avisés, sensibles à notre projet entrepreneurial, et partageant les mêmes valeurs: le beau, le grand, le bon, l'excellent, le partage, la valeur du terroir; du patrimoine culturel et architectural ainsi que le respect de l'environnement et des valeurs traditionnelles.



CH + BELMAR

Classé aussi vin d'exception par le Guide Hachette des Vins 2024
comme... La Romanée Conti.

Que de distinctions!

- *Vignoble le plus haut des Pays de Loire (en altitude et le plus au nord).*
- *Seul IGP Sarthe.*
- *Seul vignoble planté en Chardonnay - Pinot Noir et Merlot de la Sarthe.*
- *Seul vignoble des Pays de Loire planté en densité jusqu'à 11000 pieds hectares... (gage d'une immense qualité)*
- *Classé 2 fois de suite 2ème meilleur vin de toute la Loire par le Champion du Monde (Andreas Larsson).*
- *Classé plus beau site oenotouristique de la Loire (mariages.net).*

Et tout cela en partant de rien et en 8 ans; grâce à vous chers associés... et un peu grâce à notre équipe... humour! et le côté visionnaire de ses fondateurs.



CH + BELMAR

Merlot IGP Val de Loire - Sarthe

Mise au domaine

Partie 1

Présentation du GFV Massif de Perseigne & de son étude financière

Parc Normandie Maine

Pays de Loire à l'orée de la Normandie - Perche





Chère Madame, Cher Monsieur,

Mr RUSSEL et Mme GRASSET reviennent vers vous à travers Château Belmar que vous pourrez consulter sur nos deux sites :

www.chateaubelmar.fr

Très franchement ; force est de constater que tout ce que nous avons dit, depuis 8 ans, s'est réalisé et bien au-delà...cela veut dire que nous tenons nos engagements !

Le GFV Château Belmar est un grand succès.

Néanmoins, plusieurs personnes dont vous peut-être, ne nous ont pas rejoints dans cette belle aventure viticole car tout simplement celles-ci préféreraient les cépages Bordelais et, notamment le POMEROL avec son Merlot.

Et Bien ! Après plusieurs années de recherche, nous avons avec beaucoup de chance réussie à trouver une pépite en terroir type « Pomerol » ; c'est Fabuleux !

Vous trouverez ci-joint, un nouveau dossier pour notre nouveau GFV nommé :

« GFV Massif de Perseigne »

Alors désormais, n'hésitez pas à nous appeler ou venir à notre rencontre pour découvrir et déguster nos propres vins ! Vous serez subjugué par les résultats obtenus.

Enfin, en attendant, je reste à votre entière disposition pour compléter le dossier.

Veillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de notre parfait dévouement à construire cette exception viticole de type POMEROL, avec l'appellation unique IGP Sarthe Merlot Château BELMAR.

« GFV Massif de Perseigne »

Configuration géographique

Sur plus de 5 hectares d'un seul tenant, ce GFV répond aux caractéristiques de POMEROL dans de nombreuses configurations.

En effet, les sols répondent en tout point à travers une multitude d'analyses, de sondages, et comparatifs, à une similitude avec le terroir ST EMILION et particulièrement POMEROL et le fameux domaine PETRUS (nous vous joignons les caractéristiques) ; ainsi que les vignobles d'exceptions ou proches de celui-ci.

Vous pouvez donc comparer toutes ces caractéristiques en profondeur, sans mauvais jeu de mots !

Néanmoins, nous n'avons pas à ce jour l'immense notoriété de ces vins prestigieux !

C'est pourquoi, nous valorisons le rendement à 47€ seulement la bouteille.

Quant au climat, ST RIGOMER DES BOIS proche de MAMERS à la même climatologie actuelle que ST EMILION entre 1960 et 1990. Nous sommes en pays de Loire, mais à la frontière de la Normandie, le climat est donc de type océanique dégradé ou altéré.

Les moyennes annuelles actuelles sont identiques, depuis plus de 4 ans (2020, 2019, 2018), pour les températures relevées entre avril et août de 1960 à 1990 dans le LIBOURNAIS.

Pour les températures de cette dernière décennie 2010 à 2020 ; juin, juillet, août, ont été un peu moindre que ST EMILION de 2014 à 2020 (ce qui est une bonne nouvelle, car le climat bordelais s'approche de plus en plus du climat de l'Espagne.

La pluviométrie quant à elle, est équilibrée durant toute l'année, dans le nord-ouest Sarthe comme à ST EMILION POMEROL ! Notre vignoble reçoit cependant des précipitations moindres de -22 % à l'année, ce qui est parfait...

Bien que notre terroir reçoît moins de pluie arrondie à, 600 millimètres au lieu de 800 millimètres annuel. Celui-ci à l'immense avantage d'être au pied de ce massif forestier de 360 mètres de hauteur.



Nous sommes protégés des vents du nord et de l'est. Le vignoble est à 160 mètres de hauteur, et en contrebas, au nord et à l'est du massif de PERSEIGNE. Cette magnifique parcelle, est bordée d'arbres pluri centenaires, qui protègent l'ensemble.

Il est important de souligner que la tendance générale notamment au Château Cheval Blanc à Saint Emilion est de replanter une multitude d'essence d'arbres fruitiers et divers au sein du vignoble.

Son exposition est donc plein sud avec une pente légère vers l'ouest, donc sud-ouest.

Une fois que l'on dit tout cela et vérifier les données ! il est fondamental de rappeler que l'homme apporte in fine ses compétences et ses ambitions dans l'élaboration qualitative d'un tel programme viticole ! Nous avons donc une démarche scientifique, mais humaniste convaincue !

Nous avons donc, décidés de calquer comme cahier des charges culturelles, ce qui se faisait de mieux dans les grands domaines de POMEROL. Il est illusoire de jouer les apprentis sorciers, et avons calqués les cahiers des charges de l'institut national agronomique oenologique (I.N.A.O). Voir le fichier PDF sur GOOGLE.

Que ce soit en densité ! en organisation, et en choix génétique !

Quant aux restes, nous appliquerons les mêmes méthodes de Château Belmar, qui ont fait leurs preuves au niveau du CHARDONNAY et PINOT NOIR.

D'ailleurs c'est la même société d'exploitation qui gèrera, récoltera et vinifiera l'ensemble de ce nouveau vignoble : il s'agit de LA SCEA LES CRUS DU TSAR, constituée depuis 2016.

Vous pouvez, bien entendu nous rendre visite et c'est avec un immense plaisir que nous vous ferons visiter toutes ces structures ... (comptez entre 4 à 5 heures, car c'est vaste et passionnant) et bien évidemment déguster notre CHARDONNAY IGP VAL DE LOIRE - SARTHE DE CHATEAU BELMAR, ainsi que notre cuvée PINOT NOIR.

Mais que les choses soient claires le GFV MASSIF DE PERSEIGNE ne produira que des vins rouges dans une optique gustative de POMEROL, car l'ensemble du terroir s'y prête parfaitement.

Ce vin est classé en terroir IGP Val de Loire - Sarthe.

Donc en résumé, si votre coeur et vos papilles apprécient fortement les goûts et senteurs de POMEROL au travers du cépage MERLOT ; eh bien n'hésitez pas à nous rejoindre dans ce grand dessein viticole ; ou si seulement le placement spéculatif vous séduit ... Nous vous joignons ci-après le dossier de valorisation de la part et les arguments très avantageux d'investir dès maintenant !

Cher Monsieur, chère Madame, nous vous souhaitons une bonne lecture.

Bien à vous

Mr RUSSEL Grégory et Mme GRASSET Sidonie

CH[†] BECMA^B Merlot IGP Val de Loire - Sarthe *Mise au domaine*

« GFV Massif de Perseigne »

DONNÉES DIVERSES : FINANCIÈRES, TECHNIQUES ET COMMERCIALES

Plantation en Mai 2021.

Les bouteilles seront produites en 2025 / 2026.

Le prix de la part est tout inclus avec sa prime d'émission de 4800 euros.

*La densité et le cahier des charges culturales, est similaire au POMEROL et aux premiers grands crus du bordelais. Néanmoins, nous n'avons ni la notoriété, ni l'appellation. **Par contre, la valorisation du prix de la bouteille est plus de dix fois moindre !!!***

La génétique est la plus qualitative possible. (Portes greffes et clones).

Le travail du sol est principalement manuel mais aussi par le cheval percheron et la subtilité de l'homme à travers le chenillard; outil hautement high-tech.

La densité se situe à près de 8800 pieds par hectare. (Seuls les premiers grands crus bordelais sont dans cette configuration et quelques initiés Français...).

L'élevage en barriques neuves, est de 18 à 24 mois, avec une recherche absolue de la finesse et de l'équilibre.

Le rendement maximal est fixé à 4200 bouteilles par hectare.

La vinification est par chai gravitaire et contrôlé par le thermo régulation, en respectant aussi les plus ancestrales techniques de récolte, de taille, de tris, de presse. Tout est manuel et sans pompe avec cependant un pressoir d'exception ultramoderne favorisant la recherche de la qualité optimale dans la pression du raisin récolté.

Conditionnement :

En caisse bois de 3, 6, 12 bouteilles, avec bouteilles lourdes et uniques, long bouchon en fleur de liège de Portugal, étiquettes et capsules luxueuses dorées à l'or fin. Enfin, chaque bouteille sera enveloppée de papier de soie à l'effigie du domaine, y compris la caisse bois. (Comme les Ters Grands Crus).

Enfin le prix de notre nectar est fixé in fine à 47 euros la bouteille au minimum dans sa commercialisation ; et ne pourra que monter au fil des années !

Ce prix est au minimum 10 fois moins cher que les crus de Pomerol les plus qualitatifs.... Nous avons donc une progression non négligeable devant nous du prix de la bouteille. En 2023, le prix d'un grand pomerol est au minimum de 500 € (source vinothèque).

RÉCAPITULATIF

Le prix de la part pour un sociétaire nouveau est de : 4 800 € la part.

Pour 2025, le prix sera un peu plus élevé. Ne tardez donc pas cher passionné, cher investisseur, de nous rejoindre avant qu'il ne soit trop tard.

Chers anciens sociétaires et futurs, n'oubliez désormais jamais, que les grands vignobles d'aujourd'hui sont aujourd'hui et dans un très proche avenir au nord de la ligne NANTES HONGRIE.

Sur les 50 vins les plus chers du monde figure le premier bordeaux PETRUS à la 18^{ème} position.

(Mais il figurait en 2000 à la 3-ème place Mondiale...)
Sur les 50 vins, la plupart sont situés au nord de cette ligne. (Voir GOOGLE).

Intérêts pour un nouveau sociétaire :

47€ la bouteille x 6 = 282 € divisé par 4800 = 5 % 87 d'intérêts net d'impôts minimum, soit près de 8 % de taux brut en investissement classique mais rare et souvent incertain.

Note Importante :

Si le vin augmente sensiblement à la vente, votre rendement sera largement dépassé, voir pulvérisé.

Seul l'ultra premium ne connaît pas les Crises.

De nombreux vignerons travaillant et ayant établi cette charte sont aujourd'hui bien au-delà de ce prix de 47€.



RAPPEL DES AVANTAGES D'UN GFV

AVANTAGES REMARQUABLES D'UN GFV EN TERMES DE PLACEMENT A MOYEN OU LONG TERME MAIS AUSSI EN TERMES DE PLACEMENT DE LIQUIDITE SUR 5 ANS.

Le rendement de la part donne droit à 6 bouteilles à perpétuité transmissible, à qui vous le souhaitez.

L'argent récolté de ces 6 bouteilles par part n'est pas imposable jusqu'à 5000.00€ par an d'intérêt global ; et ce quelle que soit l'évolution du prix de la bouteille dans le temps.

Les droits de succession sont exonérés à hauteur de 75% du montant des parts. C'est fantastique notamment pour les héritiers, qui ne seraient pas en ligne directe ou qui paieraient L'I.F.I. (En effet, les parts de GFV échappent à cette ponction fiscale qui peut monter jusqu'à 90%...). (Neveux, amis etc.)

Les droits de mutations sont fixés forfaitairement à un droit fixe de 127€ (régé par le droit agricole) jusqu'à 300 000€ de placement et gratuits en ligne directe.

Les seuls frais sont les frais de garde par part et par an si le sociétaire ne récupère pas sa dotation en bouteilles. Ainsi qu'une modeste participation à la gestion administrative et comptable des assemblées générales.

Chaque année, il y a une assemblée générale avec banquet et remise des bouteilles (Non obligatoire); et cela à prix coûtant avec hébergement si vous le souhaitez (comptez environ 50€ pour le repas, avec les vins, et une remise de 30 % sur la nuité). Vous pouvez aussi profiter de participer aux vendanges dans des conditions particulièrement premium. (Hébergement de grande qualité offert avec repas festifs chaque jour). Vous pouvez aussi en faire profiter vos amis.

Enfin, si vous cédez tout ou une partie de vos parts, la fiscalité qui s'applique est celle de la plus-value, soit donc 36% du bénéfice, soit des dispositions identiques à celles des SCI et dégressives dans le temps. A cet effet, c'est nous qui nous chargeons de mettre en relation acheteur et vendeur, après que le prix de cession demandé par le vendeur soit accepté par l'acheteur.

NOTA :

Le législateur a favorisé le GFV afin d'assurer la pérennité des grands vigneron, et leur ouvrir le champ aux capitaux extérieurs, afin de favoriser la transmission et l'élévation de la qualité française viticole.

Le GFV est aussi conçu pour ceux qui ont caressé l'espoir de posséder un vignoble. C'est une façon d'être intégré dans un domaine viticole sans en avoir les contraintes.

Bien que créé dans les années 1995, ces dispositions fiscales ne devraient pas être remises en question par le législateur, car la viticulture et l'oenotouristique engendrent vers la France plusieurs milliards de TVA chaque année.



« GFV Massif de Perseigne »

CH + BELMAR

Chers futurs associés,

Vous trouverez ci-joint une approche de rentabilité potentielle ainsi que l'évolution possible du prix de la valeur de la part. (Cette étude concerne le GFV CHATEAU BELMAR mais est aussi transposable au GFV MASSIF DE PERSEIGNE).

La norme en 2023 est que le rendement de parts d'un GFV oscille entre 2 et 3 % ! (sources générales).

Raisonnons sur une part ! si le revenu est de 282 euros cela veut dire que la part peut valoir à :

Un rendement de 2 % $282 : 0,02 = 14100 \text{ €}$

Un rendement de 3 % $282 : 0,03 = 9400 \text{ €}$

Un rendement de 4 % $282 : 0,04 = 7050 \text{ €}$

Donc en achetant votre part à 4800 €; cela vous fait gagner au minimum 7050-4800 = 2250 € soit presque 50 % de bonus.

Pourquoi un tel sacrifice de notre part? Réponse: tout simplement parce que nous sommes une jeune entreprise viticole! Certains disent une start up viticole!

En 2023, notre vignoble historique est déjà identifié très fortement grâce à notre situation géographique (axe très passant et entrée de ville). Il en sera de même pour Massif de Perseigne (Cht Belmar Merlot IGP Val de Loire - Sarthe).

Mais aussi par le fait que nous soyons le seul domaine viticole à 100 km de rayon autour de MAMERS soit 200 km de diamètre.

Il y a dans un rayon de 50 km, une zone de 530 000 habitants, et nous aurons en vitesse de croisière 20 000 bouteilles à vendre, seul 1 % des familles nous suffirons sur la zone.

Nous avons une forte concentration de résidences secondaires (parisiens résidents dans le PERCHE). (Ceux-ci recherchent les week-ends des visites intéressantes).

Nous sommes déjà présents sur le net, ainsi que sur les tables étoilées notamment de la Sarthe.

Des activités œnologique animées par la SCEA et la SAS CAVO sont très présentes (visites découvertes ; dégustations ; location d'espaces pour les mariages et séminaires). N'oublions pas la presse, qui suit avec enthousiasme l'évolution de notre domaine unique sur bien des points ... (Voir sur Google: Association Sommelier International Château Belmar).

Donc, notre potentiel d'évolution est très fort et tout laisse à penser que la plus-value sera très forte compte tenu des nombreux paramètres évoqués dans ce dossier.

Ceci étant dit, ce n'est pas une exactitude tout comme les placements bancaires et assurance hormis le livret A ; qui rapporte moins que l'inflation et qui vous fera perdre sur 10 ans une forte somme...compte tenu de l'inflation !

Pour Mémoire:

Le GFV BELMAR en 2024 est doté de près de 6 hectares de plantations, d'un château classé patrimoine remarquable et de 2 / 3 d'un très beau couvent (le tout sans dette bancaire contracté par le GFV). Ceci étant, en 2016, quand nous avons créé le GFV, il y avait peu de choses. Le résultat est de loin supérieur à ce qui avait été énoncé ; ce qui satisfait fortement nos associés.

Grégory RUSSEL et Sidonie GRASSET possèdent 75% du domaine et nous représentons la locomotive. C'est donc nous deux, avec toute l'équipe, qui sommes aux premiers chefs concernés par la réussite du domaine BELMAR et du GFV Massif de Perseigne. Vous pouvez donc chers sociétaires, associés, compter sur notre implication totale pour protéger vos intérêts !

Conditions diverses :

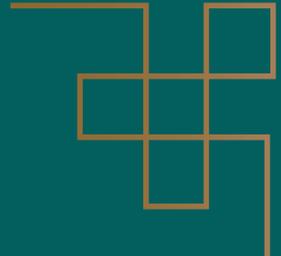
Le GFV peut accepter un paiement fractionné sur 6 mois.

Dans l'attente de vous rencontrer et de nous rejoindre, dans ce magnifique programme viticole, veuillez agréer cher Monsieur, chère Madame, l'expression de notre plus profond dévouement, et attachement à ce que nous évoluons ensemble vers un vin d'exception, choix qui est aujourd'hui, en 2024, déjà efficient pour le Château Belmar (Chardonnay et Pinot Noir classé vin d'exception).

Si vous souhaitez aller plus loin dans votre démarche ; et que vous souhaitez venir vers nous, nous avons décidé de prendre en charge votre hébergement et vous invitons à déjeuner avec grand plaisir au domaine.







Partie 2

Situation Géographique & *Les études de sols (pédologie)* Comparatif avec d'autres terroirs

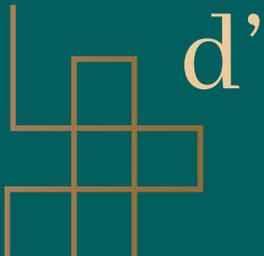


Tableau Synthétique Physique entre « Les parcelles

Profondeur	PETRUS (Pomerol)	«GFV Massif de Perseigne» la Coletterie
20 cm	Ph eau = 7,3 %	Ph eau = 6,5 %
	Sable = 64%	Sable = 56,5%
	Limon = 23%	Limon = 21 %
	Argile = 13 %	Argile = 20 %
	Calcaire = 0	Calcaire = 0
Nota	Gros galets de quartz	Gros galets de quartz
	Sable argileux	Sable argileux
40 cm	Ph eau = 7,1%	Ph eau = 6,7%
	Sable = 53 %	Sable = 50 %
	Limon = 29 %	Limon = 26 %
	Argile = 18 %	Argile = 23%
Nota	Les sols à ce stade sont quasi Identiques	Les sols à ce stade sont quasi Identiques
60 cm	Ph eau = 6 %	Ph eau = 6,7 %
	Sable = 24%	Sable = 50 %
	Limon = 20 %	Limon = 22,2 %
	Argile = 54 %	Argile = 27 %
80 cm	Pas de données historiques	Ph eau = 6,6 %
		Sable = 41 %
		Limon = 18,6 %
		Argile = 40 %
Nota	Les sols sont proches l'un de l'autre	Les sols sont proches l'un de l'autre
100 cm	Pas de données historiques	Ph eau = 6 %
		Sable = 40 %
		Limon = 16,6 %
		Argile = 43 %
		Calcaire = 0

**LES CARACTERES PHYSIQUES DES TERROIRS DU VIGNOBLE LIBOURNAIS :
SAINT-EMILION, POMEROL ET FRONSAC**

Nicole GOURDON-PLATEL : Professeur Université de Bordeaux 3

Edition PERSEE :

*Dans le cadre des travaux du laboratoire Géographique Physique appliqué en
1978*

« Sur les Terroirs de POMEROL »

Pour le moment, un seul site a été étudié, c'est celui de Pétrus.

- A 38 mètres d'altitude, une terre arable prélevée à 15-20 cm de la surface (éch.32).

C'est un sol neutre, sans fraction carbonatée :

- PH = 7,3
- Q.d.phi = 0,80
- Mâ = 480 microns
- Sable = 64%
- Limon = 23%
- Argile = 13%

Ce sont des sables grossiers, mal classés. Très localement, il est possible d'observer de gros galets de quartz, signe d'un dépôt alluvionnaire quaternaire. L'examen morphoscopique permet de distinguer des débris d'orbicules de silice et de calcaires silicifiés. Entre 80 et 500 microns, les grains de magnétite sont nombreux. Aux fortes dimensions, les grains picotés chimiquement présentant une luisance de type fluviale sont associés à des quartz éolisés.

Plus en profondeur, à 40 cm, existe un sable argileux à pH également neutre, avec des valeurs d'argiles et de limons supérieures à celles trouvées pour la terre de surface.

Les sables sont fins et il faut noter l'absence de galets :

- PH = 7,1 %
- Sable = 53%
- Limon = 29%
- Argile = 18%
- Md = 380 microns
- Q.d.phi = 0,80

Ce sont des sables fluviaux remaniés avec un mélange de quartz émoussé-brillants bien nets, et de quartz avec un voile mat d'éolisation ; la magnétite y est très rare. A plus de 60cm de profondeur existe une argile bleu-grise, à l'état humide, avec des pensées jaunâtres. Cette argile à pH acide est compacte et renferme une faible proportion de sables :

PH = 6% • calcaire = 2% • sable = 24% • limon = 20% • argile = 54%

La fraction sableuse de ces argiles profondes se compose de quartz sub-anguleux brillants, associés à des feldspaths blancs à cassures nettes et à de nombreux micas (muscovite essentiellement). Elles ne sont jamais affleurantes et à Pétrus, elles sont toujours recouvertes de 20 à 60 cm de sables argilo limoneux. Leur compacité joue un rôle très important pour l'alimentation de la vigne.

Par corrélation avec les travaux de J.Dubreuilh (1976), ce niveau argileux se situe en chenal dans la terrasse Günzienne et appartient à un interstade du Günz ou à l'interglaciaire Günz- Mindel.

Conclusions de l'ingénieur pédologue (GALYS Laboratoire)

- ▶ Les argiles sont importantes comme à Pétrus. Alors qu'il est classique d'en trouver que 20% ou plus.
- ▶ De 20 à 60 cm, nos sols sont aussi sableux, argiles et limoneux
- ▶ Leurs compacités sont identiques.
- ▶ Les quartz sont présents de la même manière et souvent brillants.
- ▶ Nous avons aussi une forte proportion de fer (oxyde de fer, crasses de fer). 1083 à 20 cm.
- ▶ Le Ph est quasi identique.
- ▶ Le calcaire est identique et égal à 0%.
- ▶ La couleur de l'argile entre 1 et 2 m de profondeur est de tendance verte ou plutôt bleue.
- ▶ La terre de la Coletterie est similaire à 1% du vignoble Bordelais ; là où se trouve Pétrus, Cheval Blanc, Yquem et Latour. (Source revue des vins de France). Rien que cela

Que demander de plus !

Conclusions Raisonnables :

- L'emplacement de la Coletterie est très rare par ses sols et par le fait qu'elle est bordée au Nord et à l'Est par la Forêt. Son exposition est principalement Sud et Sud-ouest, en légère pente et d'attitude de 160m.
- Le climat actuel est similaire aux climats Libournais présent entre 1960 et 1990 avec une pluviométrie de 22% moindre et équilibré.
- Tous ces éléments sont particulièrement importants et dus au réchauffement climatique.
- C'est un emplacement géographique qui au XXI siècle sera fondamental pour conduire le vignoble vers l'excellence.

Ensemble, construisons un vignoble d'exception dans une ambiance positive et entrepreneuriale et dans un strict respect environnemental.

VILLENEUVE-EN-PERSEIGNE (72)

Commune de SAINT-RIGOMER-DES-BOIS

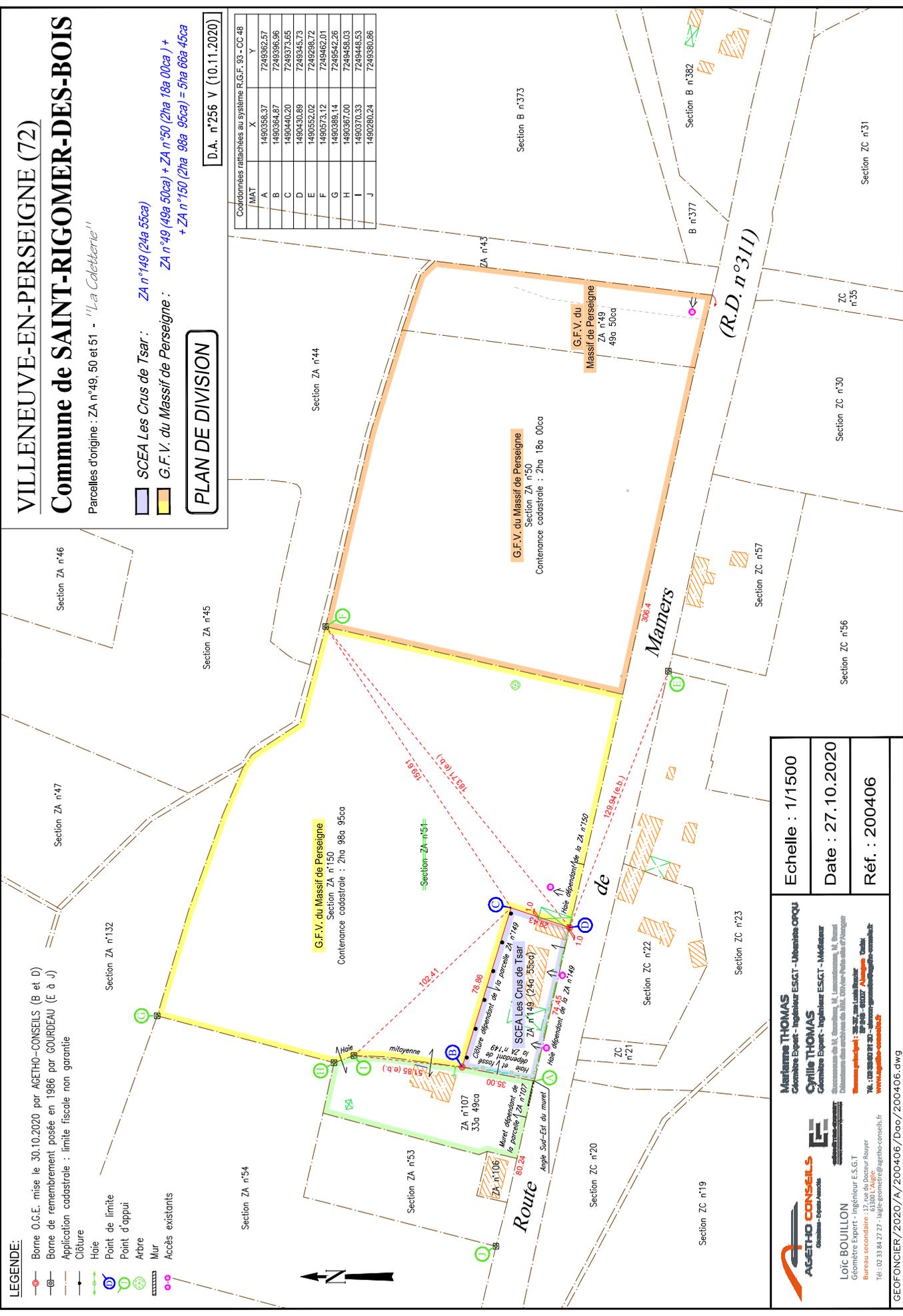
Parcelles d'origine : ZA n°49, 50 et 51 - "La Colette" "

- SCEA Les Crus de Tsar : ZA n°149 (2ha 55ca)
- G.F.V. du Massif de Perseigne : ZA n°49 (49a 50ca) + ZA n°50 (2ha 18a 00ca) + ZA n°150 (2ha 98a 95ca) = 5ha 66a 45ca

PLAN DE DIVISION

D.A. n°256 V (10.11.2020)

Coordonnées rattachées au système R.G.F. 93 - CC 48	
MAT	X Y
A	1490358.37 7249362.57
B	1490364.87 7249366.96
C	149040.20 7249373.65
D	1490430.89 7249345.73
E	149052.02 7249296.72
F	1490573.12 7249462.01
G	1490389.14 7249542.26
H	1490367.00 7249456.03
I	1490370.33 7249448.53
J	1490280.24 7249380.86



LEGENDE:

- Borne O.G.E. mise le 30.10.2020 par AGETHO-CONSEILS (B et D)
- Borne de remembrement posée en 1986 par GOURDEAU (E à J)
- Application cadastrale : limite fiscale non garantie
- Clôture
- Haie
- Point d'appui
- Arbre
- Mur
- Accès existants



AGETHO CONSEILS
Géomètres - Experts Fondateurs

Marinus THOMAS
Géomètre Expert - Ingénieur ESGT - Urbanisme ANQU
Cyrille THOMAS
Géomètre Expert - Ingénieur ESGT - Médiateur

Echelle : 1/1500

Date : 27.10.2020

Ref. : 200406

Loïc BOUILLON
Géomètre Expert - Ingénieur E.S.G.T.
Bureau secondaire : 17, rue du Docteur Rouyer
61300 L'Anglier
Tél : 02 33 94 27 27 - Email : geomatic@agethoconseils.fr
www.agethoconseils.fr



Écorceurs :
fabricant de cercles en bois (souvent du noisetier ou du châtaignier)
pour la réalisation des tonneaux.

Cht Belmar prochainement favorisera des tonnelleres utilisant des chênes de la forêt de Bellême afin de s'associer à l'image grandissante du Perche.

Expertise d'un terroir



Nulle part ailleurs qu'à Pomerol, le merlot ne s'exprime avec autant de verve, de générosité. Une alchimie qui se crée au coeur des plus belles terres d'une appellation particulièrement riches en argiles "gonflantes".

C'est un dôme d'argiles... Merlot roi... Palette d'argiles...

Au-delà de ces argiles "gonflantes"...

De même, au château de Sales...Chaud et froid... Les vins... Géologie...

Les caractéristiques de l'appellation...Questions à l'expert... Sur le web...

C'est un dôme d'argiles...

C'est un dôme d'argiles lourdes qui surplombe l'appellation Pomerol. Un mamelon de terres grises qui porte les vignes parmi les plus célèbres du monde. Petrus domine 800 hectares de terres pomerolaises qui descendent en terrasses jusqu'à la frontière d'eau formée par la Dordogne, l'Isle et la Barbanne. Le climat tempéré océanique qui baigne la région bordelaise en général, et Pomerol en particulier, donne aux terres de l'AOC 800 mm de pluie par an, principalement en hiver. Les grosses pluies d'été évitent souvent la petite appellation : les orages arrivent par la Dordogne et se scindent en deux au confluent de l'Isle, contournant ainsi le vignoble.

L'amplitude thermique entre été et hiver est modérée (20,5° C et 5,8° C en moyenne). Même si le climat est dit moins « océanique » ici que dans le Médoc, plus franc, avec des étés plus chauds et des hivers plus froids.

A Saint Rigomer des Bois, nous avons le même climat dit océanique que le libournais (sans avoir les températures extrêmes d'été...).

Merlot roi...

Le nom de Pomerol est indissociable du cépage merlot. Pourquoi le merlot tient-il ici cette place de cépage roi ? « La plupart des sols de l'appellation contiennent une part importante d'argiles, en surface ou sous les graves, explique Michel Rolland, célèbre oenologue mais aussi vigneron à Pomerol (château Le Bon Pasteur). Ces argiles sont idéales pour le merlot car elles lui garantissent l'alimentation en eau régulière et sans excès dont il a besoin, notamment durant la période de maturation. »

Ainsi, les terres argileuses de Pomerol peuvent avoir une teneur en argile particulièrement élevée : jusqu'à 60 %, alors que les sols argileux n'en contiennent en général que 20 %. Mais il est difficile de considérer le couple sol/merlot pour l'ensemble de l'AOC compte tenu de l'hétérogénéité des sols. Ainsi, la nature des argiles, leur proportion dans le sol et leur profondeur varient d'une zone à l'autre de l'appellation. Et avec cela le régime hydrique des parcelles viticoles.

« C'est précisément le comportement de l'eau dans le sol qui établit leur hiérarchie qualitative. Les différentes natures de sols correspondent davantage à un éventail de typicités », explique Jean-Claude Berrouet, oenologue de Petrus et des dix autres domaines de la maison Moueix. L'une des particularités des sols de Pomerol : la présence d'argiles « gonflantes », parfaitement illustrée par les terres de Petrus dont « l'atout est le mariage fantastique entre ces argiles gonflantes, le cépage merlot et le porte-greffe Riparia (1) », souligne Jean-Claude Berrouet. Le plus de ces argiles : leur capacité à conserver l'eau et à la restituer à la plante lors des périodes sèches, tout en assurant aux vignes la contrainte hydrique dont elles ont besoin pour produire des raisins de grande qualité.

(1) Le Riparia gloire est un porte-greffe qui valorise peu les réserves en eau du sol.

Palette d'argiles...

Les sols argileux « classiques » sont plutôt des sols froids, humides et donc tardifs sur lesquels les raisins mûrissent lentement, sans contrainte hydrique. De même, les argiles « gonflantes » sont froides au printemps et induisent une maturation lente des raisins. Mais l'été, malgré leur humidité, elles provoquent une contrainte hydrique (et non pas un stress hydrique, plus fort et néfaste en termes de qualité du raisin) qui accélère la maturation des baies. Pourquoi ? « Parce que les smectites qui composent en grande partie ces argiles retiennent très fortement l'eau et la rendent difficilement disponible pour la vigne. L'eau est présente dans le sol mais la plante a du mal à l'absorber.

Ainsi, les argiles « gonflantes » sont des terres viticoles plutôt précoces. Les raisins y mûrissent seulement trois à quatre jours après ceux des terres graveleuses », explique Kees Van Leeuwen, agronome, professeur à l'École nationale d'ingénieurs des travaux agricoles de Bordeaux (Énitab) et spécialiste des terroirs viticoles.

Pomerol concentre la majeure partie des argiles « gonflantes » de la région bordelaise. Mais on en trouve aussi dans certaines zones de Saint-Émilion, du Haut-Médoc et du Sauternais. « Cabernet » sauvignon (château Latour), cabernet franc (château Cheval blanc) ou sémillon (château Yquem) arrivent parfaitement à maturité sur ces argiles précoces et donnent de superbes vins. Ce type de sol transcende les cépages », souligne Kees Van Leeuwen. **Un sol viticole exceptionnel et rare puisqu'on le retrouve seulement sur quelques centaines d'hectares dans tout le vignoble bordelais, à comparer à 30 000 hectares de sols graveleux !**

Au-delà de ces argiles “gonflantes”...

Au-delà de ces argiles « gonflantes », la majorité des sols de Pomerol sont des terres graveleuses, plus ou moins sableuses et argileuses. Par ailleurs, les argiles de l'appellation ne sont pas toutes « gonflantes » et celles qui le sont, le sont plus ou moins.

Outre la nature des sols, la topographie et la présence de nappes d'eau souterraines jouent sur le régime hydrique des terres viticoles et la maturation des raisins.

Un exemple dans les vignes de Jérémy Chasseuil, vigneron à Pomerol depuis 2000 (château Feytit-Clinet). « Cette parcelle est constituée de graves en haut et de sables relativement riches en bas. Les merlots sur graves sont mûrs une semaine plus tôt que les merlots sur sables. Dans la partie plus sableuse, les vignes ne manquent jamais vraiment d'eau car elles peuvent puiser dans les nappes d'eau souterraines. » Un confort qui induit une vigueur importante et une maturation plus lente des raisins. C'est pourquoi Jérémy Chasseuil laisse désormais sur ces sols sableux enherbement naturel qui permet de limiter la vigueur des vignes et de favoriser la maturation des baies. « En 2003, ces sols sableux m'ont été précieux, explique-t-il. Les vignes n'y ont pas souffert alors que sur les sols de graves, certains pieds se sont bloqués suite au manque d'eau, donnant ensuite des vins sans gras, avec de la verdeur, plus standards. »

De même, au château de Sales...

De même, au château de Sales, les vignes sur sables ont globalement peu souffert en 2003. « Les sols sont très facilement traversés par les racines qui, du coup, peuvent plonger assez profond pour atteindre les nappes d'eau », souligne Bruno de Lambert.

Les sols riches en argiles ont également la capacité de limiter les effets du manque d'eau. « Les argiles des graves du plateau permettent au vin de garder de la fraîcheur même les années chaudes, commente Dominique Techer, qui s'occupe avec Claire Laval du château Gombaude-Guillot et du Clos Plince. En 2003 par exemple, à Gombaude-Guillot, certains grains et feuilles ont grillé au soleil alors que l'alimentation en eau s'est poursuivie. »

« L'argile donne de la fraîcheur et de la profondeur aux vins. Les graves les rendent plus chaleureux et sensuels. Les vins issus de sols plus sableux, comme ceux de Clos Plince ont un équilibre plus sudiste. Pomerol fait la synthèse entre ces traits de caractère », résume Claire Laval.

Chaud et froid...

Même à deux pas les unes des autres, les parcelles peuvent donner des raisins et des vins aux expressions très différentes. « Les sols de la Fleur Petrus, tous proches, sont plus graveleux et moins froids que ceux de Petrus, décrit Jean-Claude Berrouet. À vinifications égales, le vin de Petrus sera toujours plus dense, profond et sombre que celui de la Fleur Petrus. »

Voici de quoi justifier deux vinifications distinctes... « Souvent, la cuvaison est plus longue à La Fleur car le vin est plus filiforme. Je ne peux faire de même à Petrus de peur de perdre en finesse. Car si les cuvaisons sont trop longues, les polyphénols changent et l'on retrouve dans les vins des arômes ligneux.

Globalement, on peut dire que plus c'est chaud, plus on extrait. Mais n'oublions pas que l'extraction ne dépend pas que de la durée de cuvaison. Elle est par exemple d'autant plus importante que la cuve de vinification est petite.

La température joue également un rôle important. Faire du Petrus, c'est laisser faire la nature avec modestie. J'évite, par exemple, de faire les fermentations malolactiques en barrique car cela crée selon moi des standards aromatiques avec des goûts de torréfaction et un excès de structure. »

Jérémy Chasseuil (château Feytit-Clinet) souhaite aussi faire du sur-mesure selon la nature de ses vignes et leurs terres d'origine. « Les cabernets francs, par exemple, méritent une cuvaison plus courte que les merlots car leurs tanins sont plus durs que ceux des merlots. Par ailleurs, les merlots s'accommodent d'une cuvaison variable selon qu'ils viennent de terres plus ou moins précoces. Ainsi ils ont des tanins plus musclés s'ils viennent de terres tardives : leur cuvaison est alors écourtée. »

Pour garder le fruit de ses vins de sables et de petites graves sablonneuses, Bruno de Lambert (château de Sales) limite les cuvaisons, privilégie les températures modérées et adapte le passage du vin dans le bois (5 % de neuf) de 0 à 9 mois par périodes de 3 mois en alternance avec l'inox, selon le millésime, le cépage et la parcelle d'origine.

« Le but est toujours de respecter le potentiel du vin et d'exprimer sa personnalité. », conclut-il.

Les vins à découvrir...

- Un vin d'argiles pures : Petrus 2003.
- Un vin de graves sableuses : Château Feytit-Clinet 2004.
- Un vin de terres sableuses : Château de Sales 2002.
- Un vin de graves argilo-sableuses : Château Le Bon Pasteur 2003.
- Un vin de graves argileuses : Château Gombaude-Guilot 2003.

Le cépage

Cépage secondaire avant le XIXe siècle, le merlot est aujourd'hui dans le Libournais et à Pomerol en particulier (70 % de l'encépagement) le cépage roi. Il affectionne les terres qui restent fraîches l'été et qui lui assurent une alimentation régulière en eau car il réagit plus finement aux variations climatiques que son parent le cabernet-sauvignon. Par ailleurs, la période durant laquelle sa maturité est optimale apparaît plus réduite que pour le cabernet-sauvignon. Néanmoins l'article du Figaro du 09/09/2021 sur le changement climatique en Bordelais, annonce la disparition du Merlot à brèves échéances ; il est donc souhaitable de consulter cet article un peu plus loin.

Vigoureux, le Merlot se marie parfaitement avec le porte-greffe Riparia, selon Jean-Claude Berrouet de la maison Moueix (propriétaire de Petrus). « Globalement, le greffage a donné au merlot des vertus qu'il n'avait pas en pied franc : il est ainsi moins sensible à l'oïdium et à la coulure. En outre, le porte-greffe Riparia tempère sa vigueur. »

L'aspect de ses grappes : moyennes, cylindriques et lâches. Ses baies sont sphériques, petites à moyennes, de couleur bleu noir et à la peau moyennement épaisse.

Géologie...

Graves, smectites, illites et sables

Le vignoble de Pomerol est établi sur quatre terrasses orientées nord-ouest/sud-est. Les croupes de graves s'étagent entre 15 et 40 m d'altitude.

On distingue :

• Un plateau (30 à 40 m d'altitude) aux sols bruns gravelo-limono-sablo-argileux sous forme d'argiles recouvertes de graves ou affleurantes au coeur de la « boutonnière de Petrus ». Les argiles du sommet du plateau (smectites) ont une capacité de rétention d'eau supérieure à celles de l'ouest du plateau (illites). Les vignes sont ici les plus précoces.

• Au sud et à l'ouest de l'AOC, une zone de sols sableux filtrants sur une couche plus argileuse. Entre les deux niveaux, on trouve des concrétions ferro-manganiques ou « crasses de fer » sans « plus » agronomique. Ces sols bien alimentés en eau induisent une maturité du raisin plus tardive.

• Les basses terrasses de l'ouest de l'AOC aux sols sableux profonds localement caillouteux. En profondeur : de minces couches argileuses dues au lessivage de l'argile de surface. Le sol poreux et peu fertile permet aux racines de plonger jusqu'à la réserve d'eau.

Les colluvions de bas de pente et les alluvions de bord de ruisseau portent.

Les caractéristiques de l'appellation...

Localisation : l'AOC est située à 35 km à l'est de Bordeaux et couvre la commune de Pomerol et le nord-est de la commune de Libourne.

- Surface : 800 ha.
- Production : environ 35 000hl/an.
- Point culminant : 42 mètres.

Questions à l'expert...

Dominique Arrouays, pédologue et agronome, directeur de l'Unité InfoSol de l'Inra d'Orléans, co-auteur de deux publications sur les sols et l'alimentation hydrique de la vigne à Pomerol.

La RVF : Les argiles « gonflantes » de Pomerol sont célèbres. Comment fonctionnent-elles ?

DA : Ces argiles sont dites « gonflantes » car elles emmagasinent l'eau et la restituent lors des sécheresses. En période sèche, l'argile se fend et ces fentes appelées « de retrait » permettent aux radicelles de la vigne de s'enfoncer dans le sol, d'autant plus profondément que la sécheresse est importante. L'hiver, lorsqu'il pleut, les argiles se gorgent d'eau, et les fentes se referment, les radicelles écrasées meurent alors. Et le scénario de se reproduire l'été suivant.

La RVF : Toutes les argiles de l'appellation ont-elles cette même capacité ?

DA : Non, ce processus est plus ou moins efficace selon la composition des argiles en smectites, illites et kaolinites, les minéraux argileux qui les constituent. Ainsi, la boutonnière de Petrus et le croissant de terre qui l'entoure au sud comportent des argiles très « gonflantes », avec une proportion importante de smectites.

En trente ans, Le vin a change



Vendanger plus tôt ? A première vue, rien de dramatique, si ce n'est pour les vignerons obligés d'écourter leurs vacances. Mais à y regarder de plus près, les conséquences sont multiples. D'abord, récolter quand il fait trop chaud, on l'a dit, risque d'abîmer le raisin. Ensuite, cette maturité précoce fait monter le taux de sucre, qui définit le degré d'alcool. Ainsi, dans le Languedoc, les vins ont pris 1,5 degré d'alcool en trente ans, juste à cause du climat. Elle fait aussi chuter l'acidité, un élément primordial pour obtenir cette sensation de fraîcheur bienvenue dans les blancs et les rosés. Enfin, le phénomène perturbe le développement des précurseurs d'arôme, donc le goût du vin. Le rouge prend des arômes plus « confiturés » (de figue, par exemple), au détriment de ceux de fruits frais (framboise). On a même constaté les effets du réchauffement climatique sur la couleur du vin, avec des breuvages plus clairs.

L'excellente nouvelle pour notre terroir c'est que le GFV Massif de Perseigne est situé au Nord de la Loire, et la mauvaise est pour le vignoble Bordelais ! Ci-dessous, copie du Figaro en date de septembre 2021. Cet article concerne le cépage Merlot qui est Roi à Pomerol et Saint Emilion.

Malheureusement pour le fabuleux vignoble bordelais, 20 000 hectares soit près de 20% de la surface plantée seront détruits entre 2023 et 2025 (prime d'arrachage). Au profit, probablement de nouveaux projets agroéconomiques... (oliviers etc...).

Comment Bordeaux s'adapte-t-elle au changement climatique

La région bordelaise n'est pas étrangère aux conditions climatiques extrêmes de ces dernières années, culminant dans ce que certains peuvent qualifier de confusion climatologique pour de nombreux châteaux l'année dernière. Enregistrant 15% de précipitations supplémentaires entre mars et septembre 2020 par rapport à sa moyenne sur 30 ans pour cette période, Bordeaux a également connu 54 jours de sécheresse intense durant l'été. Il semblerait qu'aujourd'hui, plus que jamais, l'adaptation et l'innovation soient la clé des succès des sorties de la région.

L'abandon du merlot! En région Bordelaise...

Le réchauffement climatique affectant l'évolution de certains cépages, le PDG du Palmer, Thomas Duroux, nous explique que la « finale classique et complexe du merlot » est particulièrement menacée par la maturation rapide induite par les étés chauds. Cette préoccupation est partagée par plusieurs propriétés, Charlotte Mignon trouvant que les raisins de merlot à Larrivet Haut-Brion sont plus lourds, avec des niveaux de sucre plus élevés et donc un potentiel alcoolique plus important. Pour retrouver de la fraîcheur dans leur jus de merlot, elle « incorpore désormais toute la grappe, y compris la rafle », pour apporter plus de structure et de tanins. À long terme, le domaine prévoit de replanter davantage de parcelles en cabernet sauvignon en raison de la maturation plus lente de ce cépage, tandis que Margaux inclut également « de plus en plus » de cabernet sauvignon et de cabernet franc dans son assemblage, et « pense même peut-être à introduire quelques rangs de carménère », pour étudier sa réaction aux températures élevées.

C'est donc assez aisé de dire que les futurs vignobles constitués en merlot seront septentrional et surtout en altitude pour bénéficier de plus de fraîcheur et de courants aériens.



Notre structure œnotouristique
«CAVO»



Les 10 vins exceptionnels de Pomerol

Source Le Figaro vins 2023.

Berceau du fameux Petrus, le terroir essentiellement argileux de Pomerol donne des vins qui allient finesse et intensité, chair et ampleur.

Château Trotanoy 2020 - «*Un vin hors du temps*»

Pomerol

Note le Figaro: 99/100

Prix: 482 €

Petrus 2020 - «*Telle une dorure légèrissime*»

Pomerol

Note le Figaro: 99/100

Prix: sur demande (Environ 2 000 € la bouteille)

CS + BEC MAR

Château La Conseillante 2020 - «*Richesse de fruits sombres*»

Pomerol

Note le Figaro: 98/100

Prix: 295,80 €

Vieux Château Certan 2020 - «*Une caresse délicieusement crayeuse*»

Pomerol

Note le Figaro: 98/100

Prix: 403,30 €





Château Clinet 2020 - «*Racé, précis*»

Pomerol

Note le Figaro: 97/100

Prix: 132,50 €

Château La Fleur-Petrus 2020 - «*Une multitude de fleurs*»

Pomerol

Note le Figaro: 99/100

Prix: 300 €

Château Nénin 2020 - «*Le vin se promène avec panache*»

Pomerol

Note le Figaro: 96/100

Prix: 126,70 €

Château L'Évangile 2020 - «*Un vin hors du temps*»

Pomerol

Note le Figaro: 95/100

Prix: 258 €

CH + BELMAR

Cht Belmar à la même ambition de notation ainsi que la même élévation de son prix de vente à terme.

Etude macroéconomique: le pomerol ne représente que 700 hectares soit donc 0.7 % du vignoble bordelais (112 000 hectares). 20 000 hectares sont en train d'être arrachés. A terme, il est fort probable que malheureusement 50 % du vignoble bordelais disparaisse. En 2025, le pomerol est le seul à ne subir aucun contrecoup financier car il est très petit et la demande mondiale est immense. Ce qui laisse présager un très bel avenir pour ce type de vins.



« GFV Massif de Perseigne »

Notre future récolte du MASSIF DE PERSEIGNE est classée par FRANCE AGRIMER, VITIPLANTATION et L'INAO en catégorie :

Indication Géographique Protégée PAYS DE LA LOIRE avec la mention IGP Val de Loire - Sarthe.

Cette appellation est la seule en Sarthe.

Néanmoins, cela ne nous suffit pas, compte tenu de notre cahier des charges qualitatif cultural et de vinification.

En conséquence, l'INAO est informé que nous demandons à terme le classement de notre cru en nouvelle appellation sur notre vignoble.

Pour cela, il vous fera attendre 3 ans de dégustation par un collège de vignerons sous l'égide de l'INAO et ainsi à terme recevoir une nouvelle appellation : *Probablement «Massif de Perseigne Protégée » ou «Château Belmar Controlée».*

Comptez 10 Années à la date d'aujourd'hui.

Nous ne pouvons agir autrement, car c'est la norme administrative pour atteindre le Graal. En résumé, il faut laisser le temps au temps ! Mais quand ce jour sera arrivé, vous verrez votre placement d'un regard doré...

Néanmoins, déjà avec le fait de nos notations et avec la construction d'un bon système de commercialisation en circuit court; nous laisse présager d'une forte augmentation du prix de nos vins dans les 5 ans à venir.

**Seuls quelques crus possèdent
une appellation du même
nom que leur domaine...
(C'est notre grand espoir)**



3°) GFV du Perche

(Un placement premium)

Cht Belmar Chardonnay, Pinot Noir & Chenin IGP Val de Loire - Sarthe

- *Sols spécifiques: Constitué de calcaire à haute teneur (33 %), sable (28 %) et argile (10 %) principalement. Une étude des laboratoires Galys Eurofins est à votre disposition. Ces sols se retrouvent quelquefois en Champagne, Saint Emilion, Bourgogne et Loire. Ils sont très drainants.*

De plus, le sol des «Vignolas» assure une belle originalité avec un côté ancestral car cette parcelle a été dénommée par les Romains; donc entre 100 à 300 ans après Jésus Christ: Vignolas. Ce nom est issu du latin et signifie «petites vignes de haute qualité». Le nom au cadastre date de Napoléon 1er, créateur du système cadastral.

- *Exposition: 80 % Sud-Est, 20 % Sud-Ouest soit une situation idéale avec une pente à 3 % plein sud.*

Il constitue un dôme face au 1er GFV créé à 500 m à vol d'oiseau (voir photo).

- *Densité des plantations: près de 8 000 pieds par hectare.*

- *Choix d'encépagement: Chardonnay et Chenin sur la commune de Saint Longis. Sur la parcelle de Villaines la Carelle sera planté le cépage Pinot Noir qui pourra le cas échéant produire un rosé de macération très puissant et gastronomique, mais avant tout un grand vin rouge.*

- *Altitude: 135 à 220 m.*

- *Travail manuel et avec enjambeur. Quelquefois avec un cheval percheron.*

- *Génétique: choix de porte greffe et clones premiums.*

- *Conduite raisonnée et très rigoureuse.*

- *Environnement magnifique doté de belles haies, faune et flore très varié et dynamique (lièvres, papillons, perdrix, pigeons, vers, abeilles etc...), cytise - arbre très spécifiques dans la Sarthe. Le site Vignolas est classé Natura 2000 (gage de grande qualité environnemental).*

- *Maison blanche (attendant) de belle qualité pouvant recevoir jusqu'à 15 personnes (en cours de demande de financement).*

- *Drainage naturel remarquable.*

- *Chemin privé y menant de toute beauté sur 500 m bordé d'arbres de hautes tiges des 2 côtés.*



A la date de fin octobre 2024; nous ont déjà rejoint dans cette nouvelle aventure viticole près de 20 associés en 3 mois.

Ne tardez pas à nous contacter car l'arrêt de la vente des parts s'arrêtera brutalement à savoir quand nos besoins d'investissements seront pourvus.

Nous n'avons aucun intérêt à diluer le capital... car nous sommes majoritaires dans ce GFV et devons le rester pour le bien de tous et de la valeur grandissante de ce patrimoine d'exception

L'écrin contenant nos vins est unique.

- La bouteille est très lourde et protégée à l'INPI.
- Le bouchon est en fleur de liège du Portugal.
- Le flacon est à l'identique d'une bouteille d'huile d'olive du XVIIIème siècle.
- La capsule est en cire posée à chaud à la main.
- L'étiquette est en coton égyptien.
- La dorure est dorée à chaud sur l'étiquette.
- La caisse est en bois gravée.
- Le logo **Ch⁺ BECMAË** en 2025 sera gravé et embouti dans le moule de la bouteille.

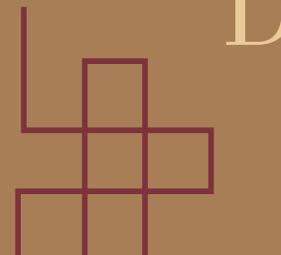
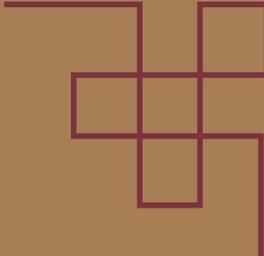




Sculpture de Raymond Delamare



Vierge du XVIII ème siècle en pierre.



Photos Découvertes

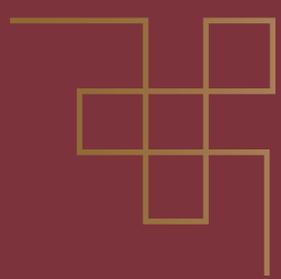




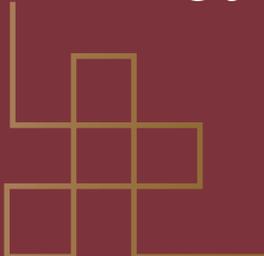








Un peu de
Philosophie
d'humour
et de chaleur humaine





En conclusion

*Au-delà du placement ; du rendement ; de la spéculation.
Au-delà tout simplement de l'argent, il y a l'intelligence du coeur.
L'intelligence de la transmission.*

L'intelligence visionnaire.

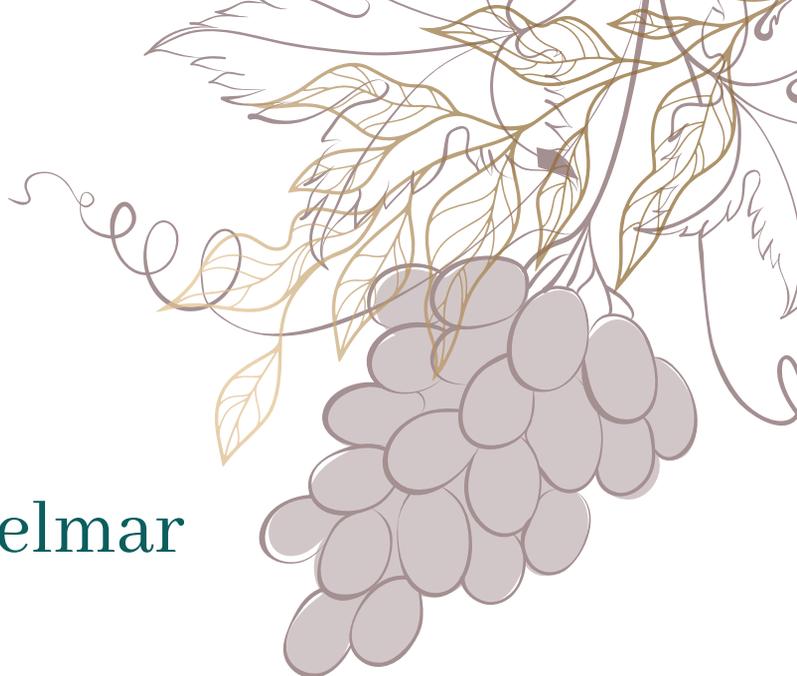
*Tout simplement : la passion, la recherche, l'altruisme, la lutte, la quête de l'absolu !
Et en fin de parcours la réussite est au rendez-vous et la surprise d'un bon placement...
Tout cela pour vous dire qu'investir et transmettre dans des parts de GFV est une
façon élégante de parler d'autre chose que d'argent, de laisser une trace indélébile
à ses descendants et de transcender l'argent.*

*J'ai toujours rêvé que mon grand-père défunt, qui m'a éduqué, mais qui m'a quitté
quand j'avais 14 ans, me laissa chaque année une rente en bouteilles contre étiqueté
à son nom...*

*Ce souvenir physique chaque année, serait célébré comme il se doit, dans l'allégresse
et les bons souvenirs.*

*C'est pour cela, que je vous conseille d'écouter et d'appliquer ces modestes propos
en venant nous rejoindre au sein des 3 GFV, mais aussi en pensant à la personne qui
méritera dignement à votre décès une telle attention pleine d'intelligence morale,
et économiquement particulièrement attractive de votre vivant.*





Domaine Château Belmar

Une belle histoire vraie à vous délecter...

C'était en 1998, je rencontrai Madame DE BEAUMONT (Comtesse de son ancien état). C'était une de mes fidèles clientes.

Celle-ci fort sympathique était âgée de 92 Ans.

Dans la conversation elle m'évoqua, que depuis 1928, elle recevait chaque année une allocation de 96 bouteilles ; et que ses petits-enfants et neveux s'empressaient d'aller chercher à la cave à la veille des fêtes de NOËL...

Elle me dit alors que son père lui avait offert cette rente en bouteilles pour fêter sa majorité, alors à l'époque fixée à 21 ans. Le prix de la bouteille en euros constant aurait valu aujourd'hui 28 euros, soit donc une rente de $96 \times 28 = 2688\text{€} / \text{an}$.

Le problème ou plutôt la bonne pioche ; c'est qu'aujourd'hui ce vin vaut en moyenne environ 1 000 € la bouteille selon les millésimes.

J'ai calculé que sur la base minimale de 1 000€ ; Madame la Comtesse a touchée 96 bouteilles \times 1 000 \times 70 ans = 6 720 000 € (Jusqu'en 1998). La date où je l'ai perdu de vue.

Il s'agissait du non moindre Château LATOUR 1er Grand Cru classé en PAUILLAC...

A l'époque ce vin n'intéressait pas le monde entier ... car la mondialisation n'existait pas et il y avait peu de gens très aisés sur la planète...

GFV (Groupement Foncier Viticole) - 72600 Saint Longis
Madame et Monsieur GRASSET - RUSSEL Tél : 07 77 08 94 51 - Tél fixe : 02 43 33 23 46
mail : contact@chateaubelmar.fr



RCS LE MANS • site : www.chateaubelmar.fr

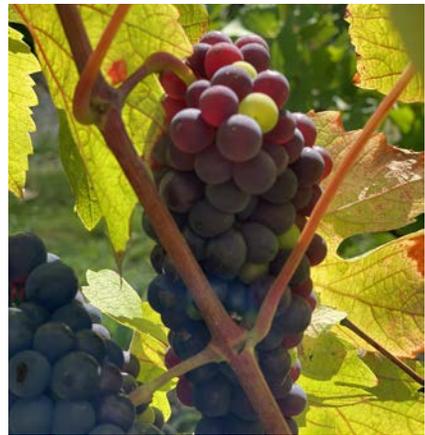
La page de rêve

- Alors, imaginons chers futurs sociétaires nos vins évoluer sur 5 ou 10 ans à un prix de 117 euros ! Alors qu'aujourd'hui nous sommes au prix public à 55 euros (octobre 2024).
- C'est cher ! Oui très cher ! Mais pas pour un grand Vin ...
- Le rendement de 6 bouteilles par part serait donc de $6 * 117 = 702$ euros.
- La norme dans cette sphère de prix est que le rendement ne dépasse pas 1 % d'intérêts.
- Cela voudrait dire que le rendement de 702 euros équivaldrait à 1 % soit 70200 euros. La valeur financière de la part passerait donc d'environ 5 000 euros à 70 200 euros. Soit près de 15 fois plus élevé que le prix émis de la part!
- Cet exposé est un rêve, néanmoins Château Belmar IGP Chardonnay a réussi à être vendu l'année collector 2019 à un prix de 117 €. Il ne vous reste plus qu'à installer cette valeur sur plusieurs récoltes !

Le millésime Pinot Noir 2020 classé vin d'exception (100/100) se vend jusqu'à 230 € la bouteille...



Grégory RUSSEL, fondateur du domaine, en compagnie du champion du monde de sommellerie 2023, Raimonds TOMSONS.



Ici GFV du Perche

Synthèse de votre investissement

Quelque soit votre choix sur l'un des 3 GFV, c'est l'exploitant **Cñ[†] BECMAË** qui produit les vins. Le flacon sera toujours identique avec les mêmes équipes à la production.

Avantages

1°) Vous allez participer activement à une épopée viticole révolutionnaire, sur un secteur vieux de 2000 ans. (Remonté des vignobles, vers le nord de l'hémisphère nord).

2°) Vous pourrez, avec la satisfaction de construire votre vignoble et votre cru ; être associé sans quasiment aucun risque. Ce qui n'est pas le cas de beaucoup de placements.

3°) Vous pourrez recevoir vos bouteilles à perpétuité contre étiqueter à votre nom.

4°) Vous recevrez des nouvelles actives 2 fois par an, de l'évolution de **Cñ[†] BECMAË**

5°) Vous allez investir dans un vigneron et dans un terroir déjà reconnu au niveau de la sommellerie internationale ; comme exceptionnel ! (Et tout cela en 8 ans).

6°) Votre rendement de 6 bouteilles par part vous donnera une rentabilité minimale de 5% net d'impôts et peut grimper vers des sommets, car nos vins n'ont pas fini leur ascension médiatique et qualitative.

7°) Ces bouteilles peuvent être revendus le cas échéant et transformer en euros.

8°) Si vous êtes aisés ; il n'y aura quasiment pas de droit de succession ; pas de droit de mutation ; pas d'IFI ; pas d'impôts sur le revenu.

9°) Vous allez rejoindre un club de personnes sympathiques, ayant les mêmes valeurs, les mêmes aspirations dans une volonté commune de bien faire.

10°) Vous y associerez naturellement votre famille ou vos proches.

11°) Vous pourrez vivre si vous le souhaitez les vendanges, les assemblées, la Garden Party.

12°) Vous bénéficierez de remises significatives sur l'hébergement, les réunions événementielles.

13°) Votre patrimoine viticole sur le long terme, sera synonyme d'excellent placement.

14°) Votre investissement sera assimilé à du beau, du grand, du très bon et vous identifiera, comme une personne visionnaire et de qualité.

15°) Même si un jour, vous fuyez une situation. Vos terres, vos pieds de vigne, votre actif immobilier, perdura et vous le retrouverez (ou vos héritiers) ; à votre retour ! (Sauf si vous êtes parti pour l'éternité ...).

16°) **Cñ[†] BECMAË** est le gardien du temple. Les vignerons meurent, le vin reste, la continuité est assurée et cela depuis la nuit des temps. (A condition de bien choisir son terroir).

Evitez donc de placer dans des GFV de la moitié sud, ou dans ceux situés au nord ; qui n'ont pas choisi le premium..., situés en plaine, pas en altitude... Les risques climatiques sont trop importants statistiquement (inondation, incendie, maladies...).

Inconvénients

A) Ce n'est pas un contrat de placement que l'on signe, sans lire, sans rien n'y comprendre comme bien souvent au coin d'une table d'un établissement bancaire.

Il faut donc **une approche intellectuelle**, une réflexion et accepter de sortir des sentiers battus et rebattus (ceci étant, il n'y a rien de compliquer; relevant du bon sens).

On ne peut que difficilement investir dans un produit, si spécifique, sans aimer le vin ou son environnement. Quoique, quelque uns l'ont fait ! **les spéculateurs** ! Il n'y a pas de honte à cela de respecter votre argent dûment mérité!

B) C'est un investissement, même si vous n'avez pas acquis de nombreuses parts, qui sera toujours considéré comme élitiste, et ne peut forcément plaire à monsieur tout le monde. La discrétion est de rigueur sauf vers vos proches ou vos bons amis.

Vous serez donc jaloué !

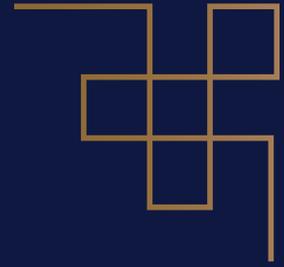
Enfin, pour les petites bourses ; il est possible de se regrouper à travers une société de fait, non immatriculée, de choisir un représentant (ami, ou famille) qui portera le nom pour les 5 parts (minimum). Les jeunes peuvent donc aussi nous rejoindre grâce à ce protocole intéressant, conseillé par un inspecteur des finances.

En résumé, c'est un investissement non clivant, s'adressant à la population française, même étrangère partageant les mêmes, et belles valeurs :

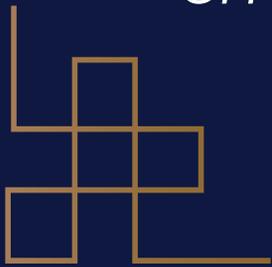
le terroir, l'architecture, l'art, la gastronomie, l'amitié, l'entreprise accessible et tangible, l'humanisme, l'amour de la France et de la famille.

Mais n'est-ce pas le propre des gens brillants et sympathiques !





Les éléments à nous
retourner,
pour l'acceptation
en tant que sociétaire.





Futur sociétaire

*Les documents sont identiques pour les 3 GFV.
La seule chose si vous prenez des parts sur les 3 GFV; c'est
que nous vous enverrons ou signerons les documents en 3
fois car les entités juridiques sont différentes.*

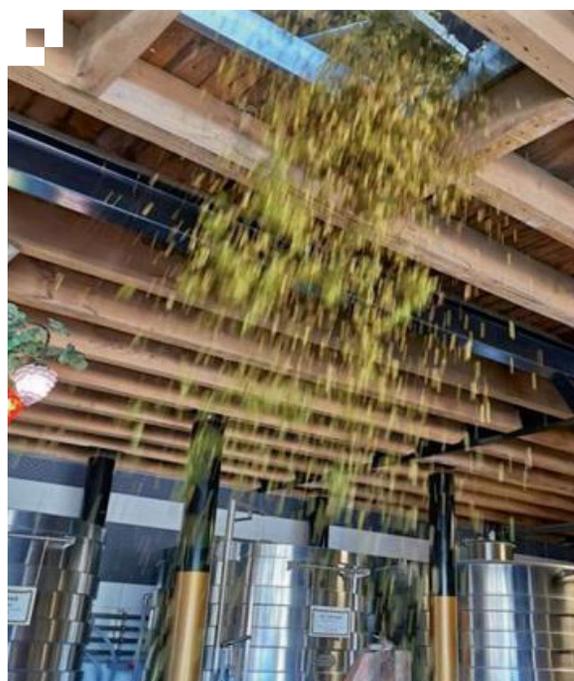
CH + BEC MAR



1°) GFV Massif de Perseigne -
2°) GFV Château Belmar -
3°) GFV du Perche -

*Pour toute demande de souscription,
pouvez-vous nous retourner les éléments suivants :*

- *Votre Pièce d'identité*
- *Le bulletin de souscription*
- *La procuration*
- *La fiche connaissance client*
- *Ainsi que votre règlement et mettant les dates d'échéances derrière vos chèques si le paiement est en plusieurs fois.*



Bulletin de souscription

« GFV Château Belmar »

Cht Belmar Chardonnay & Pinot Noir IGP Val de Loire - Sarthe

Mise au domaine

Attention, l'adhésion à ce GFV est soumise à une étude de votre dossier par le fondateur M. Russel (le contacter au 07 77 08 94 51).

SOUSCRIPTEUR

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

Tél : E-mail :

Je suis déjà associé dans un GFV : NON OUI, lequel ?

Il vous faudra acquérir pour ce GFV un minimum de 10 parts car il est en liste d'attente...

Je souhaite souscrire au

GROUPEMENT FONCIER VITICOLE CHATEAU BELMAR

Nombre de part souhaitées : x 6500€ soit un total de =

Augmentation prévue de la valeur de la part.

Au 1^{er} Janvier 2025 = pas encore prévu...

En résumé :

Le prix de la part est de (10€ + 6490€) soit 6500€. Ensuite elle augmentera chaque année à compter du 1^{er} janvier.

Dans la limite des parts disponibles, l'enregistrement étant effectué par ordre d'arrivée.

Je joins à cet effet un chèque à l'ordre du
GFV du CHATEAU BELMAR

Montant total du chèque ou des chèques en euros :

.....

Nbre de chèques : Nom de la banque :

Date d'encaissement du ou des chèques :

Nota :

le prix de la part est constitué de sa valeur nominale de 10,00 euros et sa prime d'émission pour 6490€ (prix de lancement) soit un total de 6500€.

Chaque part donne droit à un rendement de 6 bouteilles de Chardonnay IGP (Indication Géographie Protégée) Val de la Loire - Sarthe.

A partir de la 6ème part, le souscripteur, peut choisir ou non un rendement en Pinot Noir IGP Val de Loire - Sarthe pour cette 6ème part et unique part. Cette limitation est dû au fait que notre domaine est planté à 25 % seulement en rouge. Cette disposition est transposable en lot de 6 parts.

A compter du 1er Janvier 2025, le prix de la part risque d'augmenter!

J'ai bien noté qu'à réception de mon chèque, la souscription deviendra définitive. Celui-ci sera encaissé sur le compte GFV Château Belmar. C'est notre juriste qui effectue les démarches administratives de l'augmentation du capital à nos frais (comptez maximum 12 Mois); ou tout cabinet juridique s'y substituant.

Fait à, le

Signature du souscripteur,
précédée de la mention

"lu et approuvé "

Avec la mention :

**Je note bien que la rentabilité
est de 6 bouteilles par part, et
par an, dès Juin 2026.**

Signature d'acceptation de
la venue du souscripteur **par
monsieur RUSSEL ou madame
GRASSET, représentant le GFV
CHATEAU BELMAR.**

(Le cachet de la société doit figurer).
Le document vous sera retourné sous
15 jours après réception du chèque.

Nota :

notre juriste procède tous les 12 Mois à une augmentation de capital où figure les derniers sociétaires entrant.

Vous recevrez ensuite, un dossier issu des nouveaux statuts du GFV ou figura votre identité et la numérotation des parts que vous avez acquis. (Ce sera votre titre officiel de propriétés de vos parts).

En résumé :

nous nous occupons de tout le dossier administratif.

Attention, à partir de la 6ème part, le souscripteur, peut choisir ou non d'avoir un rendement en Pinot Noir IGP Val de Loire - Sarthe. Cette limitation est dû au fait que notre domaine est planté à 25 % seulement en rouge. Cette disposition est transposable ensuite sur la base de 75 % en part chardonnay et 25 % en part pinot noir.

Bulletin de souscription

« GFV Massif de Perseigne »

Cht Belmar Merlot IGP Val de Loire - Sarthe

Mise au domaine

SOUSCRIPTEUR

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

Tél : E-mail :

Je suis déjà associé dans un GFV : NON OUI, lequel ?

Je souhaite souscrire au

GROUPEMENT FONCIER VITICOLE MASSIF DE PERSEIGNE

(Il faut au minimum 5 Parts et 50 Parts maximum)

Nombre de part souhaitées : x 4800 € soit un total de =

Augmentation prévue de la valeur de la part.

Au 1^{er} Janvier 2025 = 5500€.

En résumé :

Le prix de la part est de (10€ + 4790€) soit 4800€. Ensuite elle augmentera chaque année à compter du 1^{er} janvier.

Dans la limite des parts disponibles, l'enregistrement étant effectué par ordre d'arrivée.

Je joins à cet effet un chèque à l'ordre du
GFV du MASSIF DE PERSEIGNE

Montant total du chèque ou des chèques en euros :

.....

Nbre de chèques : Nom de la banque :

Date d'encaissement du ou des chèques :

Nota :

le prix de la part est constitué de sa valeur nominale de 10,00 euros et sa prime d'émission pour 4790€ (prix de lancement) soit un total de 4800€.

Chaque part donne droit à un rendement de 6 bouteilles de Merlot IGP (Indication Géographie Protégée) Val de Loire - Sarthe.

A compter du 1er Janvier 2025, le prix de la part dans sa globalité passe à 5500€.

J'ai bien noté qu'à réception de mon chèque, la souscription deviendra définitive. Celui-ci sera encaissé sur le compte GFV Massif de Perseigne. C'est notre juriste intégré qui effectue les démarches administratives de l'augmentation du capital à nos frais (comptez maximum 12 Mois); ou tout cabinet juridique s'y substituant.

Fait à, le

Signature du souscripteur,
précédée de la mention
"lu et approuvé "

Avec la mention :

**Je note bien que la rentabilité
est de 6 bouteilles par part, et
par an, dès Juin 2026.**

Signature d'acceptation de
la venue du souscripteur **par
monsieur RUSSEL ou madame
GRASSET, représentant le GFV
MASSIF DE PERSEIGNE.**

(Le cachet de la société doit figurer).
Le document vous sera retourné sous
15 jours après réception du chèque.

Nota :

Notre juriste procède tous les 12 Mois à une augmentation de capital où figure les derniers sociétaires entrant.

Vous recevrez ensuite, un dossier issu des nouveaux statuts du GFV ou figura votre identité et la numérotation des parts que vous avez acquis. (Ce sera votre titre officiel de propriétés de vos parts).

En résumé :
nous nous occupons de tout le dossier administratif.

Bulletin de souscription

« GFV du Perche »

Cht Belmar Chardonnay, Pinot Noir & Chenin

IGP Val de Loire - Sarthe

Mise au domaine

SOUSCRIPTEUR

Nom : Prénom :

Adresse :

.....

Tél : E-mail :

Je suis déjà associé dans un GFV : NON OUI, lequel ?

Je souhaite souscrire au

GROUPEMENT FONCIER VITICOLE DU PERCHE

(Il faut au minimum 6 Parts et 50 Parts maximum)

Prix de la part et son évolution par année:

Prix normal	6 500 €	
Jusqu'à fin 2025	5 000 €	-30 %
2026 (s'il en reste)	5 300 €	-22.64 %
2027 (s'il en reste)	5 600 €	-16 %
2028 (s'il en reste)	5 900 €	-10 %
2029 (s'il en reste)	6 200 €	-5 %
2030 (s'il en reste)	6 500 €	0 % de remise puisque 300 € de rendement sont octroyés par 1 caisse de 6 bouteilles.

Prime exceptionnelle aux 30 premiers entrants dans le capital du GFV du Perche (parcelle Vignolas).

Production en Chardonnay, Pinot Noir (sortira en rouge ou rosé suivant les années) et Chenin (sec ou liquoreux suivant les années). La répartition se fera comme suit : 1/3 sur 3 cépages au choix du souscripteur soit 2 parts par cépage (12 bouteilles par cépage). Si vous prenez des parts supplémentaires, vous pouvez choisir à partir de la 7ème part les cépages que vous souhaitez.

La prime exceptionnelle est fixée à : 1 000 € (donc 5000 – 1000 = 4000 €).

Soit pour une part un prix ramené à 4 000 € au lieu de 6 500 € soit -62 %

Donc en résumé : ne tardez pas si vous êtes décidé.

Nombre de parts souhaitées :..... x € soit un total de :..... €

En résumé :

Le prix de la part est de (10 € + 6490 €) soit 6500 € ramené à 4000 € aux 30 premiers entrants.

Dans la limite des parts disponibles, l'enregistrement étant effectué par ordre d'arrivée.

Je joins à cet effet un chèque à l'ordre du GFV du Perche.

Montant total du chèque ou des chèques en euros :..... €

Nombre de chèque :..... Nom de la banque :.....

Date d'encaissement du ou des chèques :.....

Ou par virement (banque CIC):

IBAN : FR76 3004 7146 3400 0204 3290 170

BIC : CMCIFRPP

Nota :

Le prix de la part est constitué de sa valeur nominale de 10 € et sa prime d'émission pour 6490 €. Ramené à 4000 € exceptionnellement aux 30 premiers entrants.

Chaque part donne droit à un rendement de 6 bouteilles de (choisir le cépage à partir de la 7ème part) :

1.
2.
3.

J'ai bien noté qu'à réception de mon chèque ou du virement, la souscription deviendra définitive. Le chèque sera encaissé sur le compte du GFV du Perche CIC de Mamers ou autre banque. Les démarches administratives de l'augmentation du capital sont à nos frais. (Comptez au maximum 12 mois et celle-ci sera réalisée par nos soins via notaire et sous contrôle de l'expertise comptable).

Fait à, le

Signature du souscripteur, précédée de la mention « lu et approuvé » avec la mention « Je note bien que la rentabilité est de 6 bouteilles par part et par an ». Livraison l'année d'après l'année de souscription, au plus tard en novembre (sauf les premières années de plantation et en cas de récolte catastrophique dû à un évènement majeur climatique et répertorié par les organismes officiels. Dans ce cas extrême, le rendement serait inférieur).
Signature d'acceptation de la venue du souscripteur par M. Grégory Russel ou Mme Sidonie Grasset, représentant le GFV du Perche (le cachet de la société doit figurer). Le document vous sera retourné sous 15 jours après réception du paiement dans sa globalité.

Signature du souscripteur

Signatur du représentant légal



Fiche connaissance client GFV

Merci de remplir ce document avec la plus grande précision car il sera utilisé par le gérant du GFV pour L'enregistrement de votre adhésion.

1) Civilité

Madame Monsieur

Nom : Nom de jeune fille :

Prénom :

Date de naissance :

Lieu et département de naissance :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél : E-mail :

Profession :

2) Situation Familiale – Matrimoniale

Célibataire Pacsé(e) Marié(e) Divorcé(e) Veuf(ve)

3) Etat civil du conjoint

Nom (nom de jeune fille) :

Prénom :

Date de naissance :

Lieu de naissance :

Département :

Nationalité :

4) Situation matrimoniale :

Si pacsé(e)

Date du pacs :

Enregistré : Au tribunal de Grande Instance de :

La Mairie de :

Chez le notaire

Nom / Prénom / Ville :

Si marié(e)

Date du mariage civil :

Lieu de célébration du mariage civil :

Régime matrimoniale :

Régime légal, Communauté universelle, Séparation de biens

Date du contrat de mariage :

Notaire : Nom / Prénom / Ville :

Objectifs :

- Obtenir des revenus complémentaires. Transmettre un capital en cas de décès.
- Investissement Plaisir. Diversifier mes placements.
- Faire fructifier un capital. Donation.

Connaissances financières – juridiques : Mauvaise, Moyenne, Bonne

Un GFV est un placement à capital non garanti. Etes-vous conscient de ce fait ? :

oui / non (réponse incompatible avec les GFV)

Origine des fonds : Epargne, Salaire, Donation, Vente d'actifs immobiliers
Pour toute souscription de plus de 150000 €, merci de nous fournir un justificatif d'origine des fonds.

Montant envisagé de votre investissement :

- de 15 000.00 € à 30 000.00 € de 30 000.00€ à 60 000.00 €
- Plus de 60 000.00€

(Rappel : le législateur jusqu'à 300 000€, les droits de succession exonéré de 75%)

J'atteste de l'exactitude des informations ci-dessus et je reconnais avoir été informé que celles-ci sont Obligatoires.

Fait en deux exemplaires, A le

Signature Client

Signature Conseiller

PROCURATION

**Indiquez votre nom et prénom, datez et signez
A signer par les deux époux mariés sous un régime de communauté,
même en cas d'acquisition par un seul des époux.**

Joindre une copie recto-verso de votre carte d'identité

Je soussigné(e)

Donner pouvoir à Madame Sidonie GRASSET, gérante du Groupement Foncier Viticole....., afin qu'elle puisse accomplir, en mon nom, toutes les démarches administratives et notamment :

- Signer l'Assemblée Générale Extraordinaire, lui donnant pouvoir de procéder à l'augmentation de capital.
- Signer l'Assemblée Générale Ordinaire, lui donnant l'autorisation d'acquérir de nouvelles vignes.
- Signer l'Assemblée Générale Ordinaire, lui donnant l'autorisation de signer le bail à long terme.
- Demander les extraits d'acte de naissance des associés, en cas de péremption de leur pièce d'identité, pour les mises à jour des statuts.

La gérante informera ultérieurement le/(la) soussigné(e), de la bonne fin des opérations pour lesquelles il a été mandaté.

J'ai bien pris note que les convocations aux assemblées ainsi que la correspondance avec le GFV se fera principalement par mail sur l'adresse mail suivante :

Et par lettre simple, pour ceux qui n'ont pas d'adresse mail.

Fait à , le, Signature du souscripteur, précédée de la mention «Bon pour pouvoir» :

Je soussigné(e), conjoint du souscripteur,

Ne souhaite pas revendiquer la qualité d'associé sur la moitié des parts de GFV acquises par mon conjoint, en application de l'article 1832-2 du Code Civil. (Cette mention est pour notre GFV est obligatoire)

Fait à , le

Signature du conjoint du souscripteur,
précédée de la mention «**Bon pour pouvoir**» :

CH + BELMAR

Domaine Château Belmar
Espace oenotouristique - Gîtes



Descriptif de Mr Andreas LARSSON & Guide Hachette

Elu meilleur sommelier du monde en 2007

CH + BELMAR

PINOT NOIR 2020

3 étoiles - Vin d'exception. Seul vingt pinot noirs dont la Romanée Conti ont reçu cette notation.

Une entrée en fanfare pour ce Domaine avec cette cuvée des plus confidentielles, et c'est bien son seul défaut. Un vin né de toutes jeunes vignes de 6 ans dont on aime la robe intense et sombre comme le nez très expressif de fruits noirs sur fond de boisé toasté et torréfié. La bouche est au diapason: de la densité, du volume, de la puissance, mais aussi une belle fraîcheur et des tanins soyeux qui ajoutent à son côté caressant. On met en cave.



EAU DE VIE DE LIE DE CHARDONNAY

Transparent et lumineux. Arômes purs de camomille, d'agrumes, de réglisse et quelques notes crémeuses issues des lies. Bouche riche avec une nette morsure alcoolique, réchauffant avec des saveurs de réglisse, d'agrumes et d'herbes menant à un long arrière-goût.

CHARDONNAY 2020

Couleur dorée claire et brillante. Le nez est jeune et présente des notes de chêne neuf et de pain grillé, associées à des notes de noisette, de cédrat confit et de fruits à noyaux blanc. Bon volume et fraîcheur éclatante, encore un peu de chêne en bouche mais une belle combinaison de fruits mûrs et de noix avec une acidité croquante et une finale longue vigoureuse.



CHARDONNAY 2019

Couleur dorée moyennement profonde. Nez intense et stratifié offrant des arômes de beurre frais, de noisette, de chêne doux, de fruits jaunes mûrs et quelques notes de silex (pierre). La bouche est audacieuse et ronde avec une acidité brillante, une onctuosité issue des lies et des couches de pêche et d'ananas écrasés, une expression audacieuse et large mais un chêne équilibré et une acidité vigoureuse qui lui donne de la vigueur. Prometteur.



- Classé 2ème meilleur vin de la Loire sur 300 vins dégustés à l'aveugle par M. Andreas Larsson - Champion du Monde de Somellerie.

- A été sélectionné pour l'élection du nouveau champion du monde **Raimonds Tomsons** (67 nations présentant leur champion en sommellerie l'ont goûté et décrit dans leur catalogue officiel).

Qui l'eût cru en 2016, quand nous avons commencé à planter!...



Vainqueur 2023
Raimonds TOMSONS
(Lettonie) à Paris.



M. Russel en compagnie du
champion du monde 2023, Raimonds
Tomsons, à Bordeaux.

Podium 2023 (Paris)
Médaille d'or: Raimonds TOMSONS
(Lettonie)
Médaille d'argent: Nina JENSEN
(Danemark)
Médaille de bronze: Reeze CHOI
(Chine)



SARTHE

CHÂTEAU BELMAR



Chardonnay

VAL DE LOIRE 2019

Robe : lumineuse, tonalités dorées. **Nez** : gracieux, sur des fragrances pâtisseries, finement briochées, de beurre salé et de fleur d'oranger. **Bouche** : bien que l'ouverture en bouche est ample, la finale reste élancée et saline. Les fruits blancs ponctuent le milieu de bouche. **Accord** : volaille rôtie et farcie aux alliances de sous-bois. **Commentaire** : chardonnay réussi pour ce premier millésime, l'élevage encore marqué demande à être plus fondu. Garde 6 à 8 ans.

Color: luminous, golden tones. **Nose**: graceful, with pastry fragrances, finely brioche, salted butter and orange blossom. **Palate**: although the opening on the palate is ample, the finish remains slender and saline. White fruits punctuate the mid-palate. **Pairing**: roasted poultry stuffed with undergrowth alliances. **Comment**: successful Chardonnay for this first vintage, the ageing, still marked, needs to be more melted. Age 6 to 8 years.

SARTHE

CHÂTEAU BELMAR



Pinot Noir

VAL DE LOIRE 2020

Robe : rouge rubis, finement rosée, brillante et lumineuse. **Nez** : la physionomie fruitée de cette cuvée rend hommage à un pinot juteux et intense, sur le fruit mûr et loyal. **Bouche** : touches végétales de bois frais, d'extrait de fleur de cassis et de rose rouge. L'équilibre se fait par la chair généreuse du fruit confit et de l'acidité naturelle de terroirs frais. **Accord** : bavette de bœuf grillée. **Commentaire** : garde 5-6 ans.

Color: ruby red, finely pink, brilliant and luminous. **Nose**: the fruity physiognomy of this cuvée pays homage to a juicy and intense Pinot, on the ripe and loyal fruit. **Palate**: vegetal touches of fresh wood, blackcurrant flower extract and red rose. The balance is achieved by the generous flesh of candied fruit and the natural acidity of fresh terroirs. **Pairing**: grilled flank steak. **Comment**: age 5-6 years.

**Commentaires
de 67 sommeliers
de chaque nation
participante.**



M. RUSSEL et Mme GRASSET

Bienvenue chers investisseurs!



La valeur n'attend pas le nombre des années...

« Appellation **CH + BELMAR** Contrôlée » Probablement dans quelques années

(Nous préparons un dossier d'admission via l'INAO et le bureau des IGP du Val de Loire)



Bienvenue

Domaine Château Belmar - 72600 Saint Longis

Tél. 07 77 08 94 51 contact@chateaubelmar.fr www.chateaubelmar.fr